Complementari



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014 Rev. 00 del 08/05/2017



Nocciole tostate

DESCRIZIONE



COMPOSIZIONE

100% nocciole



CARATTERISTICHE

Le nocciole si presentano di colore marroncino con profumo e gusto tipico della nocciola.

PROPRIETA' CHI	MICO	FISICHE
----------------	------	---------

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	
Umidità	%	< 2,5	
Corpi estranei	%	< 0,2	
Prodotto avariato	%	<2	
Rottame	%	<3	
Cimiciate	%	<2	
Polvere	/	Assente	
Gusci	/	Assente	
Danni meccanici	%	<5	
Indice di rifrazione grasso	/	1.4680	
estratto			
Numero di perossidi grasso	/	0.2125	
estratto			

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminanti	Il prodotto è conforme alle disposizioni previste		
	dal Reg. CEE n. 1881/2006		
Pesticidi	Il prodotto è conforme alle disposizioni previste		
	dal Reg. CEE n. 396/2005		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica microbica totale	Ufc/g	<3 X 10^4
Lieviti e muffe	Ufc/g	<5 10^2
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Coliformi	Ufc/10g	Assente
E.coli	Ufc/10g	Assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Parametro	Valore medio su 100 grammi di prodotto	
Valore energetico	655 Kcal/2740 kJ	
Proteine	13,8 g	
Grassi totali	64 g	
Di cui saturi	4,16	
Carboidrati	6,1 g	

Di cui zuccheri		4,1g			
Sale		0,03 g			
ALLERGENI			-		
ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO		ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIAT ACCIDENTALE SI NO	
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.			x	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			Х		x
Uova e prodotti a base di uova			Х		x
Pesce e prodotti a base di pesce			X		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X		x
Soia e prodotti a base di soia			X	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			x		x
Frutta a guscio	х				
Sedano e prodotti a base di sedano			X		x
Senape e prodotti a base di senape			X		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			X	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2			x		x
Lupini e prodotti a base di lupini			X		x

OGM

Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.

CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto in luogo fresco, asciutto e ben areato, lontano da fonti di calore e riparo dalla luce diretta del sole.

Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

PACKAGING

Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).

MODALITA' DI CONSEGNA

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Pacchetti da 500 gr.

Molino Bertolo S.r.l.,

via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV), Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474